

PRIMA EDIZIONE DEL PREMIO NAZIONALE "ALESSANDRO NARDUCCI"



CONCORSO

dedicato alla memoria dello Chef Alessandro Narducci per promuovere il talento dei più giovani insieme alla dignità della professione.

Rivolto a tutti gli studenti degli Istituti Alberghieri d'Italia iscritti all'ultimo anno dei corsi di Enogastronomia e Pasticceria

PRESENTAZIONE

ROMA venerdì 24 gennaio 2020, ore 11.00
I.P.S.E.O.A. Via di Tor Carbone n. 53



E' stata presentata, venerdì 24 gennaio 2020, presso la sala di Villa Convitto della Sede Centrale di "Tor Carbone" in Roma, la **Prima Edizione del Premio Nazionale "Alessandro Narducci"**, promosso dalla Dirigente Scolastica Cristina Tonelli, ideato e curato dal comune impegno del Prof. Giuseppe Varone e dei genitori del giovane chef romano tragicamente scomparso nel giugno 2018, Maurizio Narducci ed Alessandra Gerace.

La conferenza di presentazione del Concorso, ha vissuto momenti toccanti, offerti dalle commoventi testimonianze dei genitori di Alessandro, dello zio Claudio Gerace, dello Chef Luciano Spartaco Di Carlo, suo intimo amico e collega, nonché dei giovani dello staff di "Acquolina", il ristorante stellato che ha visto crescere la figura e il carisma dello chef Narducci: Andrea La Caita e Pietro Piazzoli.

Il Concorso, che quest'anno assume una connotazione nazionale, è rivolto a tutti gli studenti degli Istituti Alberghieri d'Italia iscritti all'ultimo anno. Il duplice obiettivo del Concorso è quello di mettere in luce il talento dei più giovani con la dignità della professione.

Verrà premiato il miglior piatto che riuscirà a coniugare gusto e creatività a partire da una sollecitazione: **il riso**, declinabile

nei suoi molteplici usi e significati, con le sue proprietà e i suoi valori nutrizionali e culturali. Ambiti e prestigiosi i premi in palio, offerti da enti ed aziende leader nel settore, presentati durante la manifestazione. Per il settore Enogastronomia, il primo classificato, vincerà un Master di alta cucina professionale, a Roma presso la "**Chef Master School**" dello Chef e scrittore Sandro Masci, intervenuto personalmente per l'occasione. Inoltre, per il settore Pasticceria, Maria Teresa Melini e Fiorella D'Agnano titolari di "**A tavola con lo Chef**", hanno offerto per i vincitori della suddetta categoria, un Corso di alta pasticceria professionale presso la loro rinomata scuola.

Infine, per il settore Sala Bar e Vendita, è in palio una borsa di studio per un corso ed uno stage messa a disposizione da Davide Giuffrida e Tonino Schiavulli titolari di "**Botaniko**" il primo Spices Bar della Capitale, che ha basato il suo successo proprio sulla sapiente miscelazione di spezie e raffinati aromi e che racchiude al suo interno una scuola professionale da Barman.

L'evento di presentazione, arricchito dalle emozioni, dal fervore degli aspiranti partecipanti e dalla passione per l'arte culinaria così come trasmessa da Alessandro Narducci, è stato fecondo e produttivo: infatti, in qual contesto, due graditi ospiti, la dott.ssa Mariacarla Menaglia e l'avv. Aldo Linguiti, rispettivamente Segretaria Generale e Vice presidente **dell'Associazione Internazionale Cavalieri del Turismo**, hanno voluto dare il loro contributo alla realizzazione del prestigioso Concorso Nazionale promosso dall'IPSEOA Tor Carbone: per il settore di Ricevimento e Accoglienza Turistica, sarà annesso al Premio Nazionale "Alessandro Narducci", il **Premio "Pandolfo Roscioli"**, promosso proprio dall'Associazione Cavalieri del Turismo con la collaborazione del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca – Direzione Generale per gli ordinamenti scolastici e la valutazione del sistema nazionale di istruzione.

La manifestazione, non poteva che concludersi intorno ad un desco imbandito, grazie al buffet ricercato e creativo, ideato per tutti i convenuti dal Prof. Pasquale Caprarelli e realizzato in collaborazione con gli studenti dell'Istituto.

Il bando, il regolamento, i termini e le modalità di presentazione della domanda di partecipazione, nonché ogni informazione utile, saranno presto disponibili sul sito istituzionale dell'IPSEOA TOR CARBONE di Roma, presso l'indirizzo <https://www.ipssartorcarbone.edu.it>